



Hôtel Restaurant La Passerelle

Nos formules économiques

Menu du jour du lundi midi au vendredi midi : 10 €
entrée + plat + fromage ou dessert + boisson

L'Assiette de Maison 9 €
(crudités, pomme de terre, lardons, oeuf sur le plat)

Entrées

Foie gras de canard maison et sa compotée d'oignon	12.00 €
Assortiment de charcuterie	7.00 €
Saint Jacques aux petits légumes parfumés au Reuilly ..	12.50 €
Filet de hareng pommes à l'huile	6.00 €
Saveur créole	7,00 €
Melon et sa chiffonnade de jambon	7.00 €
Assiette gourmande	14.00 €
Crudités	6.00 €
Achard de légumes	7.00 €
Gratin Chouchou	5.00 €
Avocat créole	5.50 €



Plats traditionnels : les viandes

Pintade au cidre de pomme	7.50 €
Rable de lapin (civet ou à la moutarde)	7 €
Côte de Boeuf à la Périgourdine	15€
Emincé de magret de canard au miel et poivre de Seschouan ..	11€
Confit de canard aux poires et son coulis de vin de Reuilly	12 €
Côte de porc sauce moutarde	7 €
Canard à la vanille	11€
Filet de porc à la sauce du chef	8.60€
Civet Coq	7.50€
Pot au feu à la queue de Boeuf (sur réservation).....	12 €
Pavet de biche	8.90 €
Magret de canard sauce Roquefort	10 €
Entrecôte	10.50 €

Salade d'Artagnan	11 €
(magret de canard, gésier de canard, foie gras de canard sur toast, salade)	
Salade du chef	9,50 €
(avocat, pamplemousse, écrevisses, tomate et salade)	
Salade Campagnarde	9,00 €
(jambon et fromage de pays, petits lardons sur lit de salade tendre)	
Chèvre chaud sur fond de salade verte .	8,00 €
(salade, petits lardons, noix, tomates et fromage de chèvre sur toast)	
Crudités	6,00 €
(concombre, tomate, carotte et salade)	
Salade Gasconne	12,00 €
(magret de canard, gésier, foie gras sur toast, tomate et salade verte)	

Salades

Salade de betteraves rouges et noix de Saint Jacques	10 €
(magret de canard, gésier de canard, foie gras de canard sur toast, salade)	
Achard de légumes	7.00 €
(un classique de la cuisine créole)	
Salade Berrichonne	10.00 €
(salade, noix, pomme, raisin, lardons, miel, fromage de chèvre et toast)	
Salade landaise	11.00 €
(foie gras, gésiers, croutons, noix et magrets)	
Salade de foie de volaille à la créole	7.00 €
(concombre, tomate, carotte et salade)	

A la découverte de l'Ile de la Réunion

Plats réunionnais : les viandes

Cari canard	9€
Rougail boucané	9€
Cari Porc, champignons ou pommes de terre	9€
Poulet au coco	8.50€
Rougail de saucisses	8€
Petit salé aux lentilles (lentilles de Cilaos de La Réunion)	11€
Cabri massalé	8€
Pintade au combava	9€
Sauté boeuf au gingembre à la créole	9€
Porc ananas	8€
Cari poulet	7.90€

les poissons et les crustacés

Cari crevettes	10€
Cari Camarons	14€
Cari de Poisson ou au gingembre	8€
Cari thon au massalé	7€
Rougail morue	7€
Civet Zourit	8€
Cari langouste	20€
Cari bichique	13€

Accompagnés : Riz, Grain et Rougail

Plats traditionnels : la rivière et l'océan

Pavé de saumon sauce du chef	10 €
Dos de Cabilleau	11 €
Noix de Saint Jacques et son foie gras poêlé aux pruneaux	14€
Pavé de sandre à la Goulinoise	13€
(champignons, écrevisses, oignons grelots, crème fraîche)	
Truite de saumon	7 €



Hotel Restaurant La Passerelle
8, rue Pierre Debournou
18100 Vierzon

Tél. : 02 48 51 45 75 - Port.: 06 42 96 95 34